**ПРОГРАМА**

**проведення навчальних тренінгів**

***на тему «Організація органічного бізнесу»***

Місце проведення: м. Рівне, комп’ютерний клас РКОЦ (ауд.273, 2 корпус НУВГП)

|  |  |
| --- | --- |
| **1 день** | |
| 09:00 – 09:10 | *Вітальне слово від організаторів. Презентація проекту* |
| 09:10 – 11:00 | **Органічне виробництво: за і проти** (Галина Шпак, к.е.н., науковий співробітник РКОЦ)  *Принципові відмінності органічного і традиційного виробництва. Стан і перспективи розвитку органічного виробництва у світі та Україні. SWOT-аналіз органічного ягідництва в транскордонних регіонах України і Білорусі. Ефекти від запровадження органічного виробництва ягід.* |
| 11:00 – 11:30 | **Кава-брейк ва** |
| 11:30 – 13:00 | **Алгоритм створення органічного ягідника (саду)**(Галина Шпак, к.е.н., науковий співробітник РКОЦ)  *Вибір ділянки і перехід до органічного виробництва. Технологія закладки органічного ягідника (малини, полуниці, лохини, жимолості). Організація збору ягід. Забезпечення якості ягід у ланцюгу постачання.* |
| **2 день** | |
| 09:00 – 11:00 | **Сорти та догляд органічних ягідників (садів)** (Петро Скрипчук, д.е.н., директор РКОЦ)  *Види українських та зарубіжних сортів ягід. Показники для вибору сорту: завтра і як не треба не робити. Захист рослин від хвороб і шкідників. Біоіндикація – перспектива майбутнього.* |
| 11:00 – 11:30 | **Кава-брейк** |
| 11:30 – 13:30 | **Національні та міжнародні вимоги до стандартизації і сертифікації органічної продукції** (Петро Скрипчук, д.е.н., директор РКОЦ)  *Особливості стандартизації органічної продукції в Україні і світі. Добровільна стандартизація для виробника. Як стандарти регулюють якість продукції? Чому стандартизація навколо нас і щодня та як це використати  для успіху бізнесу? Сертифікація це не тільки перевірка якості і виробництва а перепустка у майбутнє. Що ж необхідно сертифікувати для бізнесу: особливості і масштаби.* |
| **3 день** | |
| 09:00 – 11:00 | **Особливості реалізації органічних ягід** (Дарина Захарова, к.е.н., науковий співробітник РКОЦ)  *Шляхи реалізації органічних та традиційних ягід в Україні. Ланцюги постачання свіжих та заморожених ягід в Україні та за кордоном. Кооперація в органічному ягідництві. Переваги створення кооперативу. Вимоги до учасників кооперативу. Приклади успішної роботи ягідних кооперативів.* |
| 11:00 – 11:30 | **Кава-брейк** |
| 11:30 – 13:30 | **Переробка органічних ягід** (Дарина Захарова, к.е.н., науковий співробітник РКОЦ)  *Основні технології заморозки органічних та традиційних ягід. Вимоги, що висуваються до заморожених ягід в Україні та за кордоном. Класифікація заморожених ягід. Найновіші технології в галузі заморозки. Порівняння технологій заморозки. Вибір обладнання для заморозки. Технології сушіння ягід.* |
| **4 день** | |
| 09:00 – 11:00 | **Підтримка органічного бізнесу в Інтернеті та соціальних мережах** (Анастасія Щербакова, к.е.н., науковий співробітник РКОЦ)  *Електронна комерція в Україні та світі. Особливості збуту органічної продукції в мережі Інтернет. SMM-технології для просування бізнесу. Тенденції розвитку SMM-технологій. Механізми розповсюдження контенту в соціальних мережах* |
| 11:00 – 11:30 | **Кава-брейк** |
| 11:30 – 13:30 | **Бізнес-планування** (Олена Судук, к.е.н., науковий співробітник РКОЦ)  *Основні категорії бізнес-планування, інструментарій та методологію розробки бізнес-плану. Навчитеся розробляти бізнес-плани.* |
| **5 день** | |
| 10:00 – 12:00 | **Особливості розробки бізнес-моделі Canvas** (Олена Судук, к.е.н., науковий співробітник РКОЦ)  *Обґрунтовування управлінських рішень з використанням бізнес-моделі Canvas. Побудова бізнес-моделі допоможе виявити не тільки вузькі місця й нові точки росту вашого бізнесу, але й проаналізувати діяльність конкурентів, використовуючи найкращі практики.* |
| 12:00 – 14:30 | **Підведення підсумків. Вручення сертифікатів** |